

Vini Rossi – RØD



Barbera d'Asti Superiore "Le Orme"

339 kr.

Michele Chiarlo, Nizza Monferrato – Piemonte
Drue: 100% Barbera d'Asti

Le Orme" er en helt klassisk Barbera d'Asti med masser fuldmoden Barbera-frugt og en frisk levende syre. Vinen præsenterer sig i glasset med en rubinrød farve med violet skær. I næsen fanger man bl.a. indtryk af skovbær og mynteblade, lidt syrlig blomme, mens vinen i munden byder på pæn struktur, saftighed og god tør finish. Vinen anbefales til pastaretter med tomat, lyst og rødt kød. Er i det hele taget en glimrende allrounder.

Ciró Classico Riserva "Colli del Mancuso"

339 kr.

Ippolito 1845 – Calabria
Drue: 100% Gaglioppo

Enkeltmarks vin fremstillet på den ældste og fornemste mark i Ciró. Vinen er en elegant "smooth" vin, fyldt med vilde kirsebær, blomster og vanilje – men med en delikat tanninpræget afslutning. Duften er fyldt med noter af sol, varme og modne frugter. Det er en vin med masser af smag og fylde, der er velegnet til vildt- og oksekødsretter, der smager af noget.

Valpolicella Ripasso Superiore "Ripassa"

339 kr.

Zenato, Costalunga, Valpolicella – Veneto
Drue: 85% Corvina – 10% Rondinella – 5% Oseleta

Amaronens lillebror samler Valpolicellaens kirsebærnoter og ranke struktur med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi. Den fremstilles ved at lade Ripassaen andengære på de efterladte skaller af Amaronen (deraf navnet, der afledes af det italienske ord "ripassare" der betyder passere igen). Vinen er velegnet til mørkt fjerkræ, vildt, kødretter samt oste eller som et godt glas efter maden.

Salice Salentino Riserva Rosso DOC

369 kr.

Cantina Tombacco - Puglia
Drue: 90% Negroamaro – 10% Primitivo

Mørk, intens vin med duft af modne bær, krydderier og træ. Smagen er rig, fyldig og blød med en vedvarende eftersmag af moden frugt løftet af ristet fad og krydrede nuancer. Det er en perfekt ledsager til retter med kød, fjerkræ eller vildt, men kan også "parres" til retter med megen ost.

Nerello Mascalese Terre Siciliane "Aglea"

379 kr.

Tenuta di Aglea – Sicilia
Drue: 100% Nerello Mascalese

Denne vin er en let, frisk – frugt og elegant vin, der med sin saftige stil og masser af noter af ribs, vilde jordbær og hindbær giver en næsten læskende fornemmelse i munden. Denne vin er yderst velegnet til salater og fjerkræ, samt afkølet som et dejligt glas – mens man venter.

Etna Rosso" Thalia"

419 kr.

Tenuta di Aglaea, Etna – Sicilia
Drue: 100% Nerello Mascalese

Vinen er ret burgundisk i sit udtryk med fokus på de lyse, lettere frugt nuancer som eksempelvis jordbær, hindbær, mynte, roser og lakrids, men er samtidig begunstiget ved en lækker vibrerende syre og en frisk rank stil, der gør den til en elegant og saftig oplevelse. Vinen er særdeles god til lettere kødretter baseret på kalvekød, svinekød eller fjerkræ, men er naturligvis også oplagt til diverse antipasti og pastaretter.

Calabria Rosso IGT "160 Anni"

459 kr.

RØD

Ippolito 1845 – Calabria
Drue: 100% Gaglioppo

Vinen blev produceret 1. Gang i 2005 for at markere jubilæumsåret. Vinen er fremstillet efter Amarone-metoden, det vil sige, druerne er håndplukket og lagt til tørre inden gæring. Vinen er en bombe af moden, sødmefyldt frugt men afbalanceret med det tørstof, der ligger i druen. Smagen er kompleks fyldt med moden frugt, violer, tørret frugt samt sødmefyldte krydderier. Det bliver en ekstrem fyldig og rund vin med en vedvarende finale. Vinen er perfekt til "tunge" kødretter, oste og som meditationsvin.

Ciro Superiore Riserva DOC "Ripe del Falco Ciró Rosso Classico"

539 kr.

Ippolito 1845 – Calabria
Drue: 100% Gaglioppo

Intens, kompleks vin med masser af tørrede rosenblade, vilde bær, lakrids, læder, tobak og krydderier. Der er i denne vedvarende vin fine tanniner og en varm, blød fylde med en vedvarende eftersmag. Denne vin er en perfekt "stand-alone" eller meditationsvin, men kan også nydes til kraftig og krydret mad, vildt og lagrede oste. Denne vin bliver også kaldt "Sydens Barolo".

Barolo DOCG "Tortoniano"

549 kr.

Michele Chiarlo – Piemonte
Drue: 100% Nebbiolo

Det er en elegant vin med god intensitet, fast tannin og høj syre. Den byder på alle de klassiske dyder fra en typisk Barolo, som den florale frugt, røde bær som jordbær og kirsebær og lidt orangeskal, varme krydderier og mynte, men den har derudover også interessante nuancer af bitter mandel og anis/lakrids. Det er denne vin, druerne fra hans top-cru marker Cerequio og Cannubi bliver brugt til, når han vælger at deklassificere dem og ikke udgive sine Prestigevine.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

599 kr.

Zenato, Costalunga, Valpolicella – Veneto
Drue: 80% Corvina - 10% Rondinella – 10% Oseleta og Croatina

Vinen har en flot dybde og fløjlsblød følelse. Mokka og chokolade behager munden sammen med rosiner, sveske og kirsebær. Vinen er ideel til kraftige modne oste og fungerer fint til retter med rødt kød, men er også velegnet som såkaldt "meditationsvin", hvor den nydes uden andet end blot tid til nydelse og fordybelse.

Husets Vin

279 kr.

Spørg betjeningen

1/2 Mezze Bottiglie – HALVE

0,375L

Valpolicella Classico Superiore DOC

189 kr.

Zenato – Veneto
Drue: 80% Corvina, 10% Rondinella og 10% Molinara

Superiore betegnelsen kræver, at de druer, der indgår i vinen høstes ved et højere sukkerindhold end standard Valpolicella- og derved giver en vin af potentielt højere alkohol. I smagen stråler denne vin af modne sorte kirsebær som er kendetegnet på den berømte Corvina drue, som Valpolicella hovedsagligt består af og er så kendt for. Duften er kødfuld med aroma af vilde bær, solbær, sorte kirsebær og krydderier og en antydning af chokolade.



VINO

FLASKE – Bottiglia

AZZURRA
NORDKRAFT

Spumanti – BOBLER



269 kr.

Cuvée Brut

Contri Spumante – Veneto/Emilia
Drue: Trebbiano & Garganegadruer

Fristende og flot mousserende vin produceret på Trebbiano & Garganegadruer. Smagen er tør med mandel eftersmag og masser af frisk æble. Det er en perfekt ledsager til lette fiskeretter, cremede desserter eller en lun sommeraften.

Prosecco Rosé Ekstra Dry

289 kr.

Teresa Rizzi - Veneto
Drue: Pinot Nero, Pinot Bianco & Raboso

Helt uimodståelig og fascinerende rosé-spumante fremstillet efter Martinotti-metoden. Den præsenterer sig i glasset med en helt unik gennemsigtig sart farve, en frisk bær, blomster og røde frugter i næsen og dejlig cremet vedvarende afslutning. Det er en mousserende vin med stor elegance, som er velegnet til enhver festlig lejlighed eller nydes med smagslette retter som antipasti, hvid fisk, unge oste eller frugtbaseret desserter.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

279 kr.

"Amabile" Tradizione Zanasi Emilia Romagna
Drue: Lambrusco Grasparossa

Denne sødmefulde Lambrusco har en intens og mørk, rubinrød farve og den distinkte, klassiske, vinøse karakter som kendetegner typen. Vinen er livlig med let mousse, der frembringer en tæt lys violet skum lige når den hældes i glasset. I næsen finder man modne røde frugter som kirsebær, brombær, vilde hindbær (kerner) og tranebær samt viol. I munden fremtoner en markeret sødmefuld frugt med mørke bær, mens en liflig syre afbalancerer sødmen, så den ikke tager overhånd. Det er et yderst behageligt, afrundet og vedvarende bekendtskab, der går godt sammen med kager, chokolade, desserter og sur-søde-retter - eller i virkeligheden bare som tørstslukker på en varm sommerdag.

Blanc de Blancs - Vino Spumante Extra Dry

279 kr.

"Millesimato" Colle dei Pini,
Masseria Le Volpe, Veneto
Drue: Chardonnay og Pinot Bianco

En tør Spumante, der er ideel som aperitif eller til fiskeretter og skaldyr. Det er en sprød, saftig og elegant vin med en delikat og frugtdreven næse. I smagen toner moden frugt og æbler frem, der vedvarende bliver hængende.



Der medfølger en flaske Vand/ Mineralvand ved bestilling af en flaske Vin

Vini Rosati – ROSE



Rosato di Puglia "1952"

Sampietrana, Salento - Puglia
Drue: 85% Negroamaro – 15% Primitivo

Dejligt imødekommende rosé fremstillet overvejende på den lokale sort Negroamaro. Vinen præsenterer sig med en intens frugtig bouquet af lys rød frugt: bl.a. skovjordsbær, hindbær vælter op af glasset. Vinen er blød og rund med en let sødlig note, men alligevel frisk. Står godt til sommersalater, lyst kød og fjerkræ og naturligvis til fisk.

279 kr.

Bardolino Chiaretto

Zenato - Veneto
Drue: 65% Corvina – 25% Rondinella – 10% Merlot

En dejlig vin til antipasti, fisk og fjerkræ. Der fornemmes en vis sødme i duften af hindbær og solbær. Smagen er frisk med en flot afslutning fyldt med frugtsyre samt noter af mandel. Det er en harmonisk vin med en god velafbalanceret fordeling af fedme og syre.

279 kr.

Vini Bianchi – HVID



Bianco di Custoza DOC

Zenato – Veneto
Drue: 30% Garganega, 40% Trebbiano Toscana, 20% Chardonnay og 10% Trebbianello

Denne tørre hvidvin er frembragt på druer dyrket i området Custoza, et lille område, der ligger ved den østlige side af Gardasøen. Vinen har en flot strågul farve og fremstår meget aromatisk i glasset, med en delikat og frisk og fyldig smag.

289 kr.

Lugana "Santa Cristina"

Zenato, Massoni, Lugana - Veneto
Drue: 100% Trebbiano di Lugana

Typisk Lugana i den friske, elegante og frugtrige stil. Vinen fremstår skinnende strågul i glasset. Bouqueten er frisk med frugtige noter af ferskner, grapefrugt og ananas. Der er tale om en tør, frisk og struktureret vin der afslutter med en lækker blødhed.

299 kr.

Sauvignon "Gfill"

Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol
Drue: 100% Sauvignon

Typisk sydtyrolsk Sauvignon fremstillet på druer høstet i ca. 400 meters højde i zonerne Aich, Gfill, Monte og Missiano. Vinen er udelukkende lagret på ståltanke for at fastholde friskheden. Vinen præsenterer en floral næse med citrus-noter, men byder også på et let krydret og grønt udtryk. Smagen er frisk, tilpas syreholdig og rank, med en let fedme og med et touch af eksotisk frugt og hyldeblomst.

299 kr.

Weissburgunder "Plötzner"

Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol
Drue: 100% Weissburgunder (Pinot Bianco)

Vinen er fremstillet 100% af druer fra marken "Plötzner" i Alto Adige. Farven er gullig med grønt skær, mens man i duften tydeligt aner noter af grønne æbler. Smagen er afbalanceret med tilpas frugt og syre, med stor flot fedme og fylde. Den vil blive værdsat som aperitif, men er naturligvis også ideel til retter med fisk eller skaldyr samt til fjerkræ eller lyst kød. Den har en vis fedme, en god druesmag, en lille honningsødme og et krydret bid.

299 kr.

Riesling dell ' Alto Adige

299 kr. **HVID**

Kellerei St. Paul's, Südtirol – Alto Adige
Drue: 100% Riesling

Typisk sydtyrolsk Riesling med en stringent næse, fyldt med blomster og noter af eksotisk frugt. Smagen er frisk, rank og har en dejlig smag af pære, blomster og grønne stikkelsbær. Denne vin er perfekt som aperitif, terrasse meditationsvin eller til skaldyr og frisk fisk.

Gewürztraminer "St. Justina"

329 kr.

Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol
Drue: 100% Gewürztraminer

Denne traditionelle vin fremstilles af Gewürztraminer-druer høstet i et område kaldet St. Justina i Alto Adige, Sydtyrol. Vinen har en delikat tør, aromatisk, varmkrydret smag med noter af kanel, rosenblade og muskatnød. Den er fyldig og rund på paletten med et godt bid. Det er en rigtig sydtyrolsk klassiker, en af de bedst kendte vine fra Sydtyrol, hvor den er blevet fremstillet i mere end 130 år. Vinen kan anbefales til pastaretter, lyst kød, milde oste samt krydrede risretter eksempelvis med karry.

Soave "Otto"

319 kr.

Graziano Prà, Soave – Veneto
Drue: 100% Garganega – Økologisk

Markerne er sydøst eksponerede og beliggende i ca. 150-250 meters højde på vulkansk jord. Druerne dyrkes efter naturlige principper, dvs. uden brug af kemi eller hjælpemidler, og vinhuset er økologisk certificeret. Der høstes (udelukkende manuelt) i perioden fra medio september til medio oktober. Vinen er perfekt som aperitif og er en uovertruffen tørstslukker, uden at være banal vel at mærke, men den er helt genial til delikate snacks, rå fisk, fisk- eller skaldyrspasta eller til parmaskinke.

Soave Classico "Monte Grande"

389 kr.

Enkeltmarks-Soave, Graziano Prà, Soave – Veneto
Drue: 70% Garganega – 30% Trebbiano di Soave (Verdicchio) – Økologisk

Vinen fremstår i glasset med en intens gulgrøn farve. Næsen intens med noter af gule modne æbler, modne ferskner, eksotisk moden stenfrugt og gule citrusfrugter. Den byder også på et let krydret præg med noter af let tørret lavendel og medicinske urter. I munden er vinen fyldig, med god friskhed, saftigt bid og en dybtliggende mineralitet. Eftersmagen har trademark-noter af sød mandel. Vinen er ideel til skaldyr og fisk, men er også god til lyst kød og charcuteri som parmaskinke. Prøv den også til medium modne oste.

Husets Vin

279 kr.

Spørg betjeningen

Vini Rossi – RØD



Calabria IGT "Calabrese"

289 kr.

Ippolito 1845 – Calabria
Drue: 100% Calabrese

Denne vin er lavet på en autokton (oprindelig) drue fra Calabrien, der er nært beslægtet med Nero d'Avola. Vinen er en mørk tør vin, der overrasker med en lækker friskhed af frugt og bløde imødekommende tanniner i smagen. Duften er fyldt med Amarena kirsebær, blomme, røde frugter og sort peber. Det er en vin, der spiller rigtig godt sammen med pasta og pizza. Det er en vin fyldt med sol og sommer.

Salice Salentino Riserva DOC "Edito"

289 kr. **RØD**

Casa Vinicola Botter SpA – Puglia
Drue: 100% Negroamaro

Denne vin har et robust og markant udtryk, der faktisk er enormt lækkert, da den er langt fra at være tung. Det bliver den absolut ikke, for der er krydderier og en god syre, der trækker den lidt væk fra mainstream-landevejen i eftersmagen. Det er en kraftfuld vin med masser af frugt, sødme og alkohol med lang eftersmag.

"Versace Nero d'Avola Terre Siciliane"

299 kr.

Feudi del Pisciotto – Sicilia
Drue: 100% Nero d'Avola.

Imødekommende og varmfyldig vin fremstillet af det anerkendte vinhus Feudi del Pisciotto, som er ejet af mediemogulen Paolo Panerai, der også ejer vinhuset Castellare di Castellina i Toscana. Druerne håndplukkes og sorteres og frembringer en vin med eksplosion af røde og sorte bær, som brom-, blå- og mørke kirsebær. Det er en vin, der egner sig til Charcuterie, pasta, rødt kød og ost

Valpolicella Classico Superiore DOC

299 kr.

Zenato – Veneto
Drue: Corvina (80%), Rondinella (10%) og Molinara (10%).

Superiore betegnelsen kræver, at de druer, der indgår i vinen høstes ved et højere sukkerindhold end standard Valpolicella- og derved giver en vin af potentielt højere alkohol. I smagen stråler denne vin af modne sorte kirsebær som er kendetegnet på den berømte Corvina drue, som Valpolicella hovedsageligt består af og er så kendt for. Duften er kødfuld med aroma af vilde bær, solbær, sorte kirsebær og krydderier og en antydning af chokolade.

Fedele Rosso - The Wine People

299 kr.

Stefano Girelli – Sicilia
Drue: Nero d'Avola – Merlot – Syrah
certificeret økologisk samt Vegan Friendly

Fedele betyder loyal eller trofast og understreger, at vinene er tro mod deres terroir og druesort. Fedele henviser også til den fuldstændig bæredygtige måde, hvorpå vinene laves. Denne vin har en vidunderlig struktur, bløde tanniner og er meget tilgængelig. Dens røde bærfrugtsmag gør den ideel til al slags italiensk mad som pizza, tomatbaserede pastasaucer, antipasti, milde oste samt rødt kød.

Chianti Classico

309 kr.

Castellare di Castellina – Toscana
Drue: Sangiovese - Canaiolo

Det er en dejlig frisk vin med en fin syre og mærkbar tannin, der rummer den typiske toscanske mørke frugt med kirsebær og solbær som omdrejningspunkt og et delikat strøg af flæsk, røg og vanilje. Flot typisk Chianti fremstillet på druer af stokke der er ca. 20 år gamle. Vinen lagres på store fade i ca. 7 mdr. og 6 mdr. på flaske inden frigivelsen.

Blauburgunder, Pinot Nero DOC

309 kr.

Kellerei Bozen, Bolzano – Sydtyrol/Alto Adige
Drue: 100% Pinot Nero

Denne flotte vin med frugtagtig, blød, medium fyldig smag med bløde tanniner kommer fra 500m+ højde. Den har en duft af blomme, røde kirsebær samt lakrids og viol. Det er en vin, der på trods af druen er velegnet til kraftige retter som vildt, oksekød, lam og modne oste



Der medfølger en flaske Vand/ Mineralvand ved bestilling af en flaske Vin